PIZZA MOBILNA 2026 OFERTA

PAKIET 1

15 PIZZ (90 KAWAŁKÓW)
CZAS WYPIEKU 1-1,5 GODZ
MARGHERITA + 3 INNE OPCJE Z MENU

1200 ZŁ

(OPCJA Z DODATKOWYM PANUOZZO -5SZTUK + 200 ZŁ)

PAKIET 2

20 PIZZ
CZAS WYPIEKU OKOŁO 2 GODZIN
MARGHERITA + 4 OPCJE Z MENU
1600 ZŁ

(OPCJA Z DODATKOWYM PANUOZZO -8SZTUK + 300 ZŁ)

PAKIET 3

30 PIZZ 180 KAWAŁKÓW
CZAS WYPIEKU OKOŁO 3-4 GODZIN
MARGHERITA + 4 OPCJE Z MENU
2400 ZŁ

(OPCJA Z DODATKOWYM PANUOZZO -10SZTUK + 400 ZŁ)

PAKIET 4

CZAS WYPIEKU OKOŁO 3 GODZIN
40 PIZZ -240 KAWAŁKÓW
MARGHERITA + 5 OPCJI Z MENU
3200 ZŁ

DODATKOWE PANUOZZO (10 SZT-400 ZŁ)

POWYŻSZE PAKIETY SĄ PAKIETAMI POKAZOWYMI/OFERTOWYMI

UPSELL:

DODATKOWY BUFET ANTIPASTI PICCOLO
(OLIWKI, WĘDLINY, FOCCACIA GENOVESE , PESTOX2) 500 ZŁ
(OKOŁO 10-12 OSÓB)

OPCJA ANTIPASTI GRANDE
(OLIWKI, SERY, WĘDLINY, SUSZONE POMIDORY, WARZYWA GRILLOWANE, ORZECHY, OLIWA, FOCACCIA GENOVESE) + 1000 ZŁ

DODATKOWY WYBÓR MIX TIRAMISU
40ZŁ/OSOBA

DOLCI TAVOLO PICCOLO
TIRAMISU KLASYCZNE , PANA COTTA Z TRUSKAWKAMI, MINI CANNOLI
500 ZŁ (OKOŁO 15 OSÓB)

MENU :

MARGHERITA – POMIDORY ROSSI PUGLIA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BAYLIA, OLIWA EVO

DIAVOLA CLASSICA - – POMIDORY ROSSI PUGLIA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI SPIANATTA, GRANA PADANO

NDUJA E MIELE- POMIDORY ROSSI PUGLIA, MOZZARELLA FDL, NDUJA, MIÓD, CONFETTURA DI CIPOLLE

GAMBERI,NDUJA E MANGO- MOZZARELLA FDL, NDUJA, MANGO, BAZYLIA, MIĘTA, LIMONKA, KREWETKI

MORTADELA E PISTACCHIO- MOZZARELLA FDL, PISTACJE, PESTO Z PISTACJAMI, MORTADELA DI BOLOGNA IGP

CRUDO- POMIDORY ROSSI PUGLIA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIWA EVO, RUKOLA, SZYNKA DOJRZEWAJĄCA

PICCANTE E STRACCIATELLA – POMIDORY ROSSI PUGLIA, MOZZARELLA FDL, SALSICCIA PICCANTE, NDUJA, STRACCIATELLA, MIÓD

GAMBERI - POMIDORY ROSSI PUGLIA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, KREWETKI, SKÓRKA Z CYTRYNY, RUKOLA

MILANO- POMIDORY ROSSI PUGLIA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI MILANO, PIECZONE OLIWKI

LOMBARDIA- POMIDORY ROSSI PUGLIA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI MILANO, GORGONZOLA DOLCE, OLIWKI

ROMA- POMIDORY ROSSI PUGLIA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA, PECORINO, CONFETTURA DI CIPOLLE

COTTO E FUNGHI- POMIDORY ROSSI PUGLIA, MOZZARELLA FDL, SZYNKA COTTO, PIECZARKI

COTTO E PESTO- CREME FRAICHE, MOZZARELLA FDL, PESTO, SZYNKA COTTO, ORZECHY, GRANA PADANO

PEPPERONI CLASSICO – POMIDORY ROSSI PUGLIA, MOZZARELLA FDL, MARYNOWANY CZOSNEK, SALAMI PEPPERONI

VEGETARIANA- POMIDORY ROSSI PUGLIA, MOZZARELLA FDL, CUKINIA, PIECZARKI, RUKOLA, GRANA PADANO

AMATRICIANA- POMIDORY ROSSI PUGLIA, MOZZARELLA FDL, GUANCIALE, PIETRUSZKA, PECORINO

QUATTRO FORMAGGI- MOZZARELLA, GORGONZOLA, PECORINO, GRANA PADANO, CONFETTURA DI CIPOLLE, CREMA DI BALSAMICO

TARTUFO E SPIANATA- MOZZARELLA, PASTA TRUFLOWA, SALAMI SPIANATA, RUKOLA, OLIWA EV

PASTA ALLA RUOTA
CZYLI PASTA Z KRĘGU SERA GRANA PADANO
STACJA LIVE COOKING SERWUJĄCA PASTY Z OTWARTEGO KRĘGU SERA GRANA PADANO
DO 20 OSÓB 1500 ZŁ
WSZYSTKO POWYŻEJ + 50 ZŁ OSOBA

MENU STANDARD:

CACCIO E PEPE
CARBONARA
BURRO E PARMIGGIANO (ALFREDO)

GOURMET:

TARTUFFO + SWIEŻA TRUFLA PAKIET MINIMUM DO 20 OSÓB 500 ZŁ (MAJ-PAŹDZIERNIK)
(OD PAŹDZIERNIKA DO MAJA 800 ZŁ)
KAŻDA KOLEJNA OSOBA + 20ZŁ

POWYŻSZE MENU SĄ MENU PRZYKŁADOWYM

PASTA FRESCA

STACJA LIVE COOKING Z PASTA FRESCA (ŚWIETNA OPCJA DO POŁĄCZENIA Z POWYŻSZYM)
OKOŁO 20 OSÓB – 1500 ZŁ MENU STANDARD
2000 ZŁ MENU GOURMET
30 OSÓB – 2000 ZŁ STANDARD
30 OSÓB 2500ZŁ GOURMET
40 OSÓB 2400 STANDARD
40 OSÓB GOURMET 3000 ZŁ

PRZYKŁADOWE MENU STANDARD

SPAGHETTI AGLIO E OLIO
MEZZE POMODORO E GRANA PADANO
PACHERRI AL RAGU DI MAIALE
LINGUINE BURRO E PARMIGGIANO
LINGUINE CARBONARA

PRZYKLADOWE MENU GOURMET

LINGUINE NERO E GAMBERI
PASTA AL RAGU DI MANZO
LINGUINE TARTUFFO
FRUTTI DI MARE

DODATKOWE MENU USTALAMY W MOMENCIE DECYZJI W OPARCIU O ILOŚĆ OSÓB I DOSTĘPNOŚĆ PRODUKTÓW

CIBO DI STRADA

STACJA LIVE COOKING PRZYGOTOWUJACA NA ŻYWO WŁOSKI STREET FOOD W KILKU OPCJACH (WARIANTY PONIŻEJ SĄ CZYSTO INFORMACYJNE, SZEROKIE MENU PRZEŚLEMY NA ŻYCZENIE)

OPCJA 1

ARRANCINI W 2 SMAKACH
FRITO MISTO
CICHIETTI W 2 SMAKACH
OLIWA, TARRALI,OLIWKI PIECZONE W MIODZIE
1400 ZŁ/ OKOŁO 20 OSÓB

OPCJA 2

CHRUPIĄCY SZASZŁYK Z KREWETEK Z SALSA MANGO
ARRANCINI W 3 SMAKACH
FRITO MISTO (DOSTEPNA OPCJA VEGE ORAZ VEGAN)
OLIWA, TARRALI,OLIWKI PIECZONE W MIODZIE

FRUTTI DI MARE

LIVE COOKING SERWUJĄCY OWOCE MORZA

OPCJA 1

STACJA MULE

MULE W 2 ODSŁONACH
MULE W EMULSJI MAŚLANEJ I CHILLI, MULE W POMIDORACH I MAŚLE
50 ZŁ/OSOBA (ZAMÓWIENIE REALIZUJEMY POWYŻEJ 20 OSÓB)

OPCJA 1

KREWETKI W EMULSJI MAŚLANEJ
KALMARY GRILLOWANE, SOS SALMORIGLIO
DOMOWA FOCCACIA, OLIWA EV, OLIWA PIKANTNA
1800 ZŁ/ 20 OSÓB

OPCJA 2

KREWETKI W EMULSJI MAŚLANEJ
KALMARY GRILLOWANE, SOS SALMORIGLIO
STEK Z KAŁAMARNICY Z CHIMICHURRI
DOMOWA FOCCACIA, OLIWA EV, OLIWA PIKANTNA
2200 ZŁ/ 20 OSÓB

OPCJA 3

KREWETKI W 2 ODSŁONACH
(KLASYCZNE W EMULSJI I W MANGO Z ESTRAGONEM)
GRILLOWANA OŚMIORNICA NA BRIOCHE Z MAJONEZEM NDUJA
STEK Z MIECZNIKA Z SOSEM SALMORIGLIO
DOMOWA FOCCACIA, OLIWA EV, OLIWA PIKANTNA
2800 ZŁ/ 20 OSÓB

TARTARE

STACJA LIVE COOKING SERWUJĄCA TATARY NA ŻYWO
(TATARY SĄ SIEKANE NA BIEŻĄCO)

OPCJA 1

TATAR Z BAVETTE WOŁOWEJ NA CHRUPIĄCEJ FOCACCI I AIOLI KLASYCZNYM
TATAR Z MARYNOWANEGO ŁOSOSIA MÓWI Z CHAŁKĄ I AIOLI CHRZANOWYM
TATAR Z POMIDORA I AWOKADO NA CROSTINI

1800 ZŁ – 20 OSÓB
(+1 – 70ZŁ)

OPCJA 2

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ NA CHRUPIĄCEJ FOCCACI Z AIOLI KLASYCZNYM
TATAR Z GRAVLAXOWANEGO ŁOSOSIA Z ZIELONYM JABŁKIEM I ORZECHAMI NA BRUSCHETCIE
TATAR Z PIECZONEGO SELERA Z MISO

2200 ZL / 20 OSÓB
(+1- 80ZŁ)

OPCJA 3

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ NA CHRUPIĄCEJ FOCCACI Z AIOLI TRUFLOWYM
(ŚWIEŻA TRUFLA + 250 ZŁ/ OPCJA 20 OSÓB)
TATAR Z TUŃCZYKA Z PISTACJAMI I AIOLI SZCZYPIORKOWYM
TATAR Z PIECZONEGO SELERA Z MISO NA BRUSCHETCIE
TATAR Z GĘSI Z WĘDZONYMI ŚLIWKAMI, MAJONEZEM Z ROZMARYNEM NA RZEMIEŚLNICZYM PIECZYWIE

POWYŻSZE MENU SĄ MENU PRZYKŁADOWYMI I MOGĄ BYĆ DOWOLNIE MODYFIKOWANE

BOXY

ANTIPASTI – OKOŁO 8 OSÓB 300ZŁ
FRUIT BOX MAXI 240 ZŁ

SŁODKI BOX (35 MINI DESERÓW) 3-4 RODZAJE 320 ZŁ

Fidelli
Catering Italiano Style